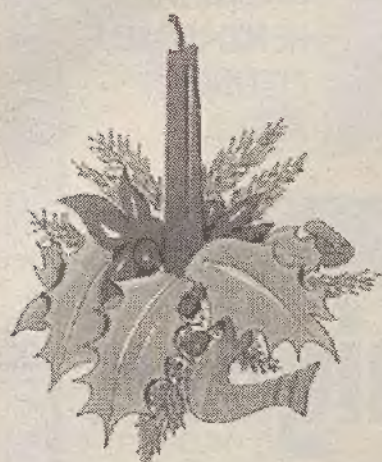


Natale



serenità, auguri... ...e regali

Natale è vicino

Fra pochi giorni ancora una volta arriverà il Natale; ancora una volta ci lasceremo prendere un po' tutti dalla sua magia. Brillano in città i luminosi decori natalizi; le vetrine fanno a gara per incorniciare con addobbi colorati e splendenti i loro prodotti per invitarci all'acquisto; tutti, anche se ci eravamo ripromessi «quest'anno meno regali», non riusciamo a resistere al fascino di comprare qualcosa per noi almeno a Natale, di fare un regalo a un bambino o a una persona cara, tutti ci lasciamo prendere dal fascino del pacchetto da incartare, dalla gioia della sorpresa al momento in cui lo si apre; tutti pregustiamo il piacere di stare insieme ai propri familiari o ai propri amici ad aprire insieme i regali sotto l'albero. Sempre un enorme piacere ricevere un regalo. Con questo inserto la Spe continua nella sua iniziativa di offrirvi degli utili suggerimenti che spaziano in ogni campo merceologico, che riguardano negozi e servizi diversi, ma tutti pronti a soddisfare ogni vostro desiderio.

Le strenne

Nelle celebrazioni pagane del solstizio d'inverno era diffuso il rito delle «*Strenae*»: la consuetudine delle strenne nacque per iniziativa del re sabino Tazio che per primo prese dal boschetto sacro alla dea Strenia (termine sabino che equivale al latino *sanitas*, cioè benessere) dei rami di verbena, considerata una pianta «*felix*», cioè portatrice di fortuna, come augurio per l'anno nuovo. E agli inizi dell'anno i romani si scambiavano questi rami detti «*strenae*» dal nome della dea. Poi, a poco a poco, i doni divennero più consistenti, o simbolici; per lo più erano costituiti da dolci o frutti, o, nel caso delle persone più ricche, da monete d'oro; l'usanza di scambiarsi le strenne si estese anche al Natale cristiano. L'usanza di regalare ai bambini frutta, dolci, giocattoli è dunque antichissima e rientra a pieno titolo nel ciclo delle celebrazioni natalizie.



CENTROCOPIA **AGORA**

FOTOCOPIE L. 55
RILEGATURE E STAMPE LASER

Vendita e assistenza
macchine per ufficio
e accessori

- ⇒ STAMPANTI INK JET
da L. 300.000 a 500.000
- ⇒ DATA BANK
- ⇒ OROLOGI
- ⇒ REGISTRATORI DI CASSA
a L. 1.050.000 + Iva
fino a esaurimento

TRIESTE
via Palestrina 5 (a 20 m dalla Standa) - Tel./Fax 040/370822
via del Prato 2/b - Tel. 566186

AI BESTIARIO

fino a Natale

10% di SCONTO sugli ACQUARI

Vastissima scelta • Arrivi settimanali

Pesci dolci, marini e invertebrati e tantissimi animali: cani, gatti, criceti, coniglietti nani, pappagalli rossi ecc.

Piazza Tommaseo 2
TRIESTE - Tel. 366480





Tutta la garanzia di successo per performance estreme sulla neve
PATAGONIA, NO LIMITS, QUOCKSILVER, NAPAPIJRI, ALL GLOW, F2, DA KINE, MISTRAL



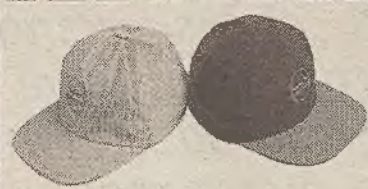
I caldissimi pile di PATAGONIA anche ricavati da riciclo per rispettare il Tuo AMBIENTE... inoltre pile di NAPAPIJRI, NORTH SAILS, MURPHY e NYE, OUTRAGE



I caldi pantaloni di cotone pesante di MURPHY e NYE, NORTH SAILS, HENRI LLOYD, CHINOOK, OUTRAGE



Proponiamo una linea completa per soddisfare ogni tipo di esigenza
WOOLRICH, BARBOUR, NORTH SAILS, HENRI LLOYD, MURPHY e NYE, OUTRAGE, NAPAPIJRI, MUSEUM



Tante proposte per ripararvi... i pensieri dal gelo



Giacconi antipioggia
HENRI LLOYD, BARBOUR, SLAM, WOOLRICH



Camicie per ogni momento della tua giornata
BD BAGGIES, PATAGONIA, NORTH SAILS, HENRI LLOYD

i migliori

MARCHI dell'abbigliamento

SPORTIVO A DISPOSIZIONE

tutto dicembre

aperto 7 su 7

8.30-12.30 15.30-19.30

Venerdì e Sabato

APERTO NON STOP

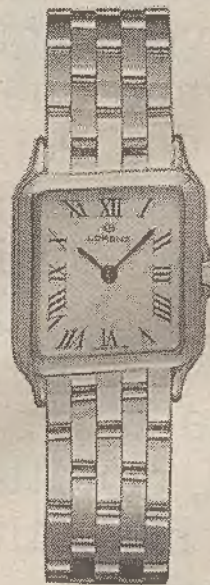
Domenica 10-13 15.30-19.30

Sail Sistiana

con simpatia ci trovate a Sistiana 59 TS - Tel. 040/291074



LORENZ



GIOIELLERIA

Plisco Sergio

TRIESTE - CORSO ITALIA 8

TEL. 040/631176



Il significato del Natale

Il particolare significato del Natale, giorno in cui si celebra la nascita di Gesù, ha dato origine in ogni parte del mondo a una molteplicità di festeggiamenti e tradizioni. La parola «Natale» deriva dal latino «*dies natalis Domini*» ovvero «giorno della nascita del Signore». Nei testi evangelici mancano indicazioni precise sulla data della nascita di Gesù: la data del 25 dicembre è infatti più simbolica che storica e fu fissata probabilmente nel IV secolo d.C.: se ne ha la prima notizia sotto il pontificato di Papa Giulio (337-352). Alla fine del solstizio invernale (21 dicembre) veniva

celebrato in tutte le civiltà il «ritorno del sole»; in onore del dio Mitra ad esempio (dette

coccio, di pasta o di metallo e si preparavano focacce di farina e miele. In una lucerna ro-

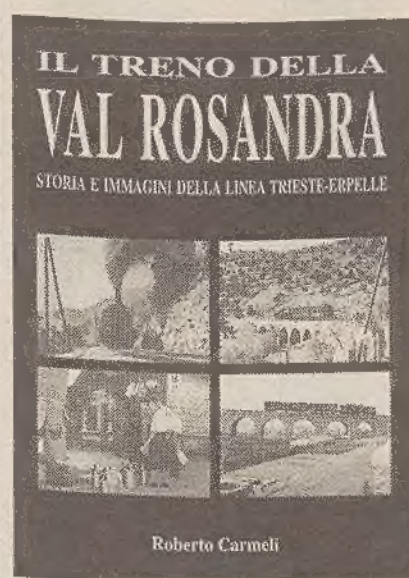
che sullo scudo ha questa scritta: «*Annum novum faustum felicem mihi*», ovvero «un anno felice e fortunato per me» e accanto sono riprodotte delle nocchie e delle mandorle: l'anno nuovo infatti è come una noce chiusa che non sappiamo cosa ci riserva. L'imperatore Aureliano aveva fissato la celebrazione del *Sol invictus* e, secondo alcuni, è a questa festa del calendario romano che si ricollega il Natale: anche nella liturgia cristiana del Natale c'è un inno che accenna al nuovo sole: «*Sol novus oritur*» («Un sole nuovo nasce») e quel sole è appunto identificato in Gesù Cristo.



«sigilla») si confezionavano per i bambini delle piccole «pupe» di

mana che si trovava ad Aquileia è visibile una raffigurazione della vittoria

Per Natale ricordatevi di prendere il treno!

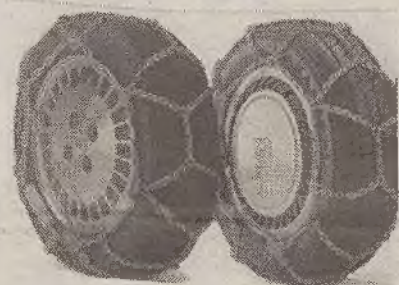


II EDIZIONE

oltre 100 fotografie

Alexandra
Via XXX Ottobre 14, tel. 634401
ABBIGLIAMENTO DONNA
e ASSORTIMENTO ABITI DA SERA
Vi augura Buon Natale e un Felice Anno Nuovo
DOMENICA E LUNEDÌ APERTO

Vivi l'inverno con
weissenfels rex



catene da neve
da L. 84.500

La Flavia
autoaccessori

Trieste - Via Flavia 60 - ☎ 831088

COM. EFF.

GRANDE SVENDITA

SCONTO
SU
OCCHIALI ESPOSTI

DA 30% A 50%

DAL 1/12/96 AL 31/12/96

O'BELL
SUPEROTTICA

PRESSO UPIM TRIESTE - CORSO ITALIA 12

N16172

CARTOLERIA - GIOCATTOLI

STEFFE'

GIOCATTOLI E GIOCHI DI SOCIETÀ
SCONTATI DAL 10% AL 50%

INCREDIBILE OFFERTA SULLA CONSOLE

SUPER NINTENDO 5 GIOCHI IN 1 • ESCLUSIVA AMICO GIÒ
ENTERTAINMENT SYSTEM

La confezione comprende la console Super Nintendo e la cassetta 5 in 1. Cinque giochi che hanno fatto la storia di Super Mario (Super Mario Bros., Super Mario Bros. 2, Super Mario Bros. 3, The Lost Level e Super Mario World) finalmente insieme per garantirvi una giocabilità e longevità infinita. 5 grandi classici della saga di Super Mario da non perdere!

VASTO ASSORTIMENTO DI SCHERZI E FUOCHI PER LA FINE DELL'ANNO

TRIESTE - Via del Ronchetto, 28

COM. EFF.

ELIS

BAR BOTTIGLIERIA



vendita bibite, birre,
vini, liquori, spumanti

Confezioni natalizie
con prodotti delle
migliori marche

❖ CONSEGNE A DOMICILIO ❖

TRIESTE - Via d'Azeglio 1 - Tel. 040/367327

IL presepio



La più antica rappresentazione artistica del presepio (di cui oggi rimanga traccia) si trova su un sarcofago del Museo delle Terme a Roma, risalente ai primi anni del IV secolo: vi sono scolpiti un piccolo albero, un pastore, una greppia fatta di foglie, la testa dell'asino e del bue. Il bue e l'asino secondo alcune interpretazioni rappresentano simbolicamente il popolo di Israele che portò il giogo della legge mosaica e il popolo pagano dei Gentili carico di peccati, entrambi in rispettosa adorazione del nuovo Redentore; secondo altri la simbologia intende rifarsi ai versetti dell'Antico Testamento che preannunciavano: «In mezzo a due animali ti manifesterai». La basilica di Santa Maria Mag-

giore a Roma fino al VI secolo fu chiamata *Sancta Maria ad presepe* poiché vi era riprodotta la grotta di Betlemme: «praesepe» in lati-

tale del 1223, in una grotta presso Greccio, in Umbria, realizzò il primo presepio vivente, una vera e propria rappresentazione litur-

chiese, ma il presepio ebbe grande fortuna in particolare nell'area napoletana (primo presepio napoletano viene considerato quello, del 1484, della Chiesa di San Giovanni in Carbonara) e nel corso del Settecento il presepe napoletano raggiunse i risultati artistici più significativi. Il presepe napoletano più famoso è visibile nel Museo San Martino a Napoli ed è opera di Michele Cuciniello. Nell'area tedesca è verso la fine del 1700 che si diffonde l'usanza di preparare il presepio dentro le case; le statuine erano per lo più realizzate in legno e avevano i tratti somatici o gli abiti caratteristici delle varie zone in cui erano realizzati. Una raccolta di presepi unica al mondo si trova al Nationalmuseum di Monaco.



no significa infatti greppia, mangiatoia. La diffusione a livello popolare del presepio si fa risalire a San Francesco d'Assisi che, nel Na-

gica della Natività. Presepi realizzati con statue scolpite in legno o modellate con la creta trovarono in seguito spazio in molte

VENDITA TOTALE

per cessione

SCONTI

fino al

70%

*La Bottega
del Borgo*

Via Malcanton, 6
(dietro Piazza Unità)

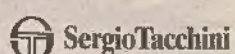
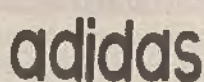
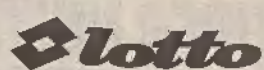
TRIESTE
Tel. 040/366733

Sport Line

Rizzotti

Abbigliamento Sportivo

- ✓ palestra
- ✓ tempo libero
- ✓ tennis
- ✓ jogging
- ✓ tute
- ✓ scarpe
- ✓ zaini



VIA DELL'ISTRIA 216 • Tel. 810213

REGALA A NATALE PAGHI IN PRIMAVERA

MOTOROLA GSM 8700

Dotazione completa L. 72.000 MENSILI

GSM STAR TAC

Il nuovo status symbol L. 108.000 MENSILI

TIM / NOKIA 8110

Design e tecnologia L. 79.000 MENSILI

ERICSSON NUOVO GSM 200 memorie con

batteria verde idrogeno L. 599.000 +iva

SPECIALE ACCESSORI

Carica/scarica batterie
di grande qualità per tutti
i GSM L. 185.000 L. 79.900

BATTERIE PER TUTTI I MOTOROLA

Modello standard 2 pezzi

L. 79.900

Verdi idrogeno 1100 MAH

L. 89.900

Verdi idrogeno 650 MAH

L. 69.900



COM. EFF.

DA NOI PUOI
RATEIZZARE
LA RICARICA
DELLA TIM CARD

Zanon

TRIESTE, VIA PARINI 6-8 ☎ 773533

Presepi

a TRIESTE

alla fine dell'800



«I presepi. Non ce ne sono che 2, ai Cappuccini, a San Giacomo e all'Orfanotrofio San Giuseppe. Quest'ultimo piccolino, ma grazioso, adatto all'ambiente. C'è: mandrie, pastorelli alti una spanna, una microscopica stalletta colla Sacra Famiglia.

Le orfanelle ci mettono tutto l'impegno per ornarlo di piante e fiori ed è meta di pellegrinaggio per gli abitanti del rione (...) Quello di San Giacomo è più grandicello, ha già le sue brave figurine calzate e vestite, un paesaggio più aperto, più ridente. Ma il presepio più grande - sottolinea il cronista del giornale *L'Amico* - lo trovai ai Cappuccini. Occupa un'in-

tera cappella laterale, presenta città, villaggi, monti e

to la argentea luna mobile; mobili pure i raggi nella

angosciose le braccia; la Madonna col Bambino, sull'animale seguita da San Giuseppe, la fuga in Egitto, il quale paese è rappresentato dalle Piramidi».

E il cronista conclude con una nota di elogio: «Il Presepio viene portato ai sette cieli e con esso anche i bravi padri Cappuccini».

I presepi nelle case private

erano piuttosto rari e molto semplici: si comprava la carta blu per il cielo, si andava a raccogliere il muschio, si usava un pezzetto di specchio rotto per fare il laghetto; quasi tutti i presepi infatti non avevano abbondanza di statuine, che erano molto costose, ma quasi tutti avevano un laghetto...



vallate. Pastori e pastorelle vestiti con certa eleganza salgono e scendono con bisacce e panieri; pecore e caprette s'arrampicano su per balze e per le rocce. E su nel firmamen-

stalla, mobili gli angeli che cantano l'Osanna. Ma non basta. In certi sfondi potete ammirare i soldati per ordine di Erod e trucidare gli innocenti, le spade lucicano e le madri ebree protendono



Auguri



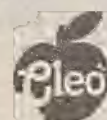
Rosallegra

Fiori e...

...mille idee

per i vostri regali

ESCLUSIVISTA BAMBOLE



Gli originali e tenerissimi

Snowbabies.



Via Muratti 3 - Tel. e fax 040/768721



PHILL GREEN



Mica

TRIESTE - VIA GHEGA 13
TEL. 040/369556

MISSONI
SPORT

"Un Angelo nella tua casa"



Al 24 - V.le XX Settembre 24 - Trieste - Tel./Fax 040/370784

1940

Radiobacchelli

1990

TELEVISORI

Videoregistratori

ELETTRODOMESTICI

Porcellane

CRISTALLERIE

Posaterie

Oggetti

REGALO

Trieste

Via Pascoli 24

Largo Niccolini 2

Tel. 7 60 60 60

Fototecnica Carducci

DI SALVATORE QUATTROCCHI & C. SNC

34122 TRIESTE - VIA CARDUCCI 25 - Tel./fax 040/636188

Il primo negozio a Trieste
dove puoi trovare
dalla fotografia tradizionale
alla tecnologia digitale



MACCHINE FOTOGRAFICHE CON FLASH da L. 49.000
MACCHINE FOTOGRAFICHE REFLEX da L. 199.000

NUOVO SISTEMA APS da L. 110.000
MACCHINE FOTOGRAFICHE DIGITALI da L. 620.000

COMPUTER ASSEMBLATI da L. 1.930.000

LE NOSTRE IDEE REGALO

30 biglietti da visita a Lire 9500
Fotocalendari - Magliette
Puzzle e tante altre...

th tom-hobby

Modellismo - Giocattoli

TRIESTE - Via Crispi 15/A - Tel. (040) 636435

N16170



ILARI-CASA

di Renato Pribac

CERAMICHE - IDROSANITARI
ARREDAMENTO BAGNO - ACCESSORI
RUBINETTERIE - POSA IN OPERA
RESTAURI EDILI - CUCINE IN MURATURA
CON ELETTRODOMESTICI



PALAZZETTI
CAMINETTI E BARBECUES

Trieste - Via Slataper 22 (lato sin. Ospedale Maggiore)
Tel. (040) 370912 - APERTO IL LUNEDÌ

A ROIANO

N16154

Anna
Profumeria

e Babbo Natale
ti regala sconti
dal 10 al 30%

su bigiotteria e profumeria
delle migliori marche

Via di Roiano 3/a ☼ Tel. 414222

«Tu scendi dalle stelle» è probabilmente la canzone natalizia italiana più diffusa. La compose il santo napoletano Alfonso Maria de' Liguori: nel 1754 il santo, inviato a Nola per predicare la novena in preparazione al Natale, compose e musicò al cembalo le strofe della canzone; l'anno successivo la partitura venne stampata a Napoli ed ebbe subito un successo travolgente.



La corona dell'Avvento

Dai Paesi protestanti si diffuse nella cattolica Austria, e negli ultimi tempi anche in Italia, l'usanza di preparare una corona di ramoscelli d'abete legata da nastri rossi e ornata da quattro candele: una rossa (che simboleggia l'amore), una blu (che rappresenta la fedeltà), una verde (segno della speranza) e una bianca (simbolo della vita). La corona viene appesa sotto il lampadario o conservata sul tavolo. A ognuna delle quattro domeniche d'Avvento si accende una candela. La domenica

prima di Natale ardono tutte e quattro insieme come

auspicio per il realizzarsi di ciò che si desidera.

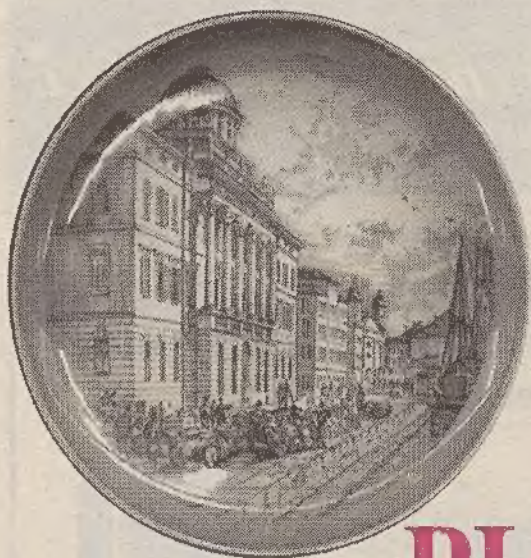
L'albero di Natale



L'usanza dell'albero di Natale decorato è nata nei paesi del Nord Europa, probabilmente come fusione di vari riti legati alla festa del solstizio

invernale: rami sempreverdi e candele accese servivano già in passato come difesa contro gli spiriti avversi delle lunghe e buie notti di di-

cembre. All'inizio la Chiesa tentò di ostacolare la diffusione di questa pratica profana, ma la tradizione dell'albero di Natale pian piano si radicò ovunque. Per Natale in tutte le città della Germania si organizzano i «Mercati del Bambin Gesù» (Christkindlmarkt), il più importante dei quali si svolge, fin dal 1600, a Norimberga. Secondo la tradizione vengono ancora preparati e offerti in vendita dei dolci eseguiti con le più svariate e suggestive forme di pupazzi natalizi. A Monaco di Baviera viene da secoli piantato ogni anno nella



PURVEYOR TO HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK

BING & GRØNDAHL



PIATTO DI NATALE 1996

* DISPONIBILI ANCHE GLI ANNI PRECEDENTI *

tutta la serie esclusiva di piatti
«STAMPE VECCHIA TRIESTE»

GIOVANNI CESCO

via Mazzini 17

TRIESTE

tel. 631838

L'abete, pianta

del solstizio d'inverno



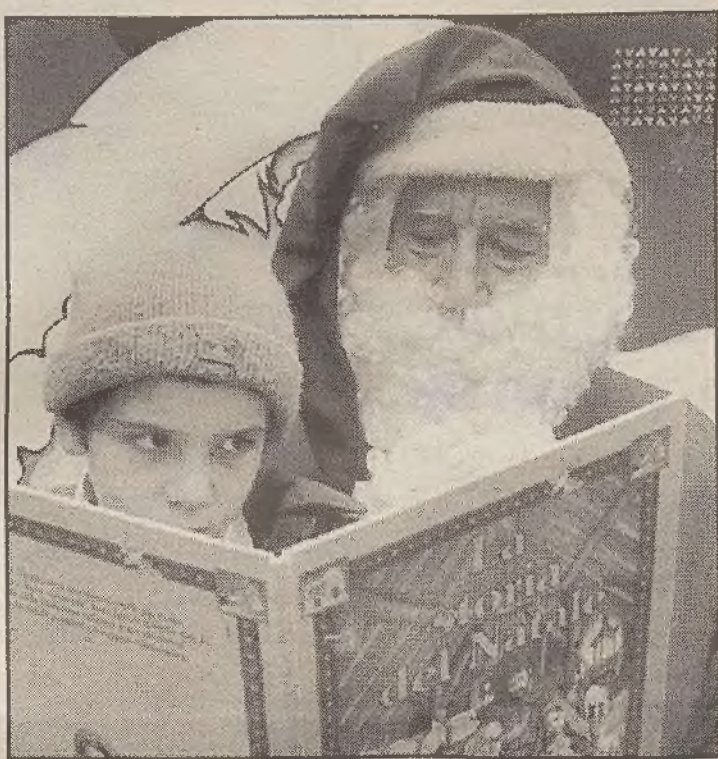
Marienplatz un enorme albero di Natale, dono del Tirolo alla città.

Nei Paesi di civiltà latina l'albero di Natale fu introdotto a Parigi a partire dal 1840, quando la principessa Elena di Mecklenburgo, che aveva sposato il duca d'Orléans, per la prima volta decorò un albero di natale. A poco a poco l'usanza si diffuse ovunque, anche nelle nostre zone si incominciò ad addobbare i rami con noci, mele e qualche biscottino e ad illuminarli con candele che venivano accese al rintocco della mezzanotte. La notte di Natale, del resto, in tutti i Paesi d'Europa si accendono luci e fuochi allo scopo di tenere lontano il buio, simbolo del male.

L'abete fu considerato l'albero della Natività fin dai tempi degli Egiziani; in Grecia l'abete bianco era sacro ad Artemide, la dea protettrice delle nascite; insieme con la

ciullo divino, giorno che seguiva il solstizio d'inverno.

In età medievale nei Paesi dell'area germanica e scandinava prima delle feste del solstizio d'inverno vigeva



betulla, l'abete è considerato in Asia un albero cosmico.

Presso i Celti l'abete era consacrato al giorno della nascita del Fan-

l'usanza di portare a casa un abete tagliato nel bosco e di decorarlo con ghirlande, dolciumi, uova dipinte, passandovi accanto la notte in allegria.

L'albero «de zucaro»

I preparativi dell'allestimento dell'albero di Natale nelle famiglie triestine agli inizi del secolo sono così descritti dal Rutteri:

«La famiglia si raccoglieva la sera della vigilia intorno all'albero, tenuto celato dai genitori ai loro bambini nei preparativi di allestimento. Quand'esso era tutto illuminato, un suono di tromba faceva scattare i figliuoli frementi nell'attesa in una stanza vicina e li portava con grida di gioia dinanzi all'incanto di quelle tremule luci (...), alle successe promesse dei pacchi di doni collocati ai piedi della conifera, dove pur si distendeva il raggruppamento del Presepio. (...) Nes-



sun figlio avrebbe concepito allora l'esodo dalla famiglia nelle feste natalizie per la passione delle nevi alpestri.

«Noi non facevamo l'albero di Natale, ricorda invece Guido Miglia, ci sembrava una cosa di lusso, infatti lo vedevamo brillare solo oltre le finestre dei ricchi, nei palazzi del centro cittadino. Il ritorno a casa, col sacco pieno di muschio, il caldo della cucina, l'odore del cibo buono della festa vicina, la madre contenta intorno alla tavola, a stirare la tovaglia nuova delle feste di famiglia, lo zio che doveva arrivare da

Spalato, felice di ritrovarsi con i suoi almeno una volta all'anno, con un regalo per tutti e i soldi per comperare una dindietta tutta per noi, per il pranzo di Natale, e nell'anima nostra la gioia delle lunghe vacanze d'inverno».

Molti chiamavano l'albero di Natale «albero de zucaro» perché vi si appendevano per lo più piccoli dolci o biscottini avvolti in carta stagnola, insieme a mandarini, mele e noci. Le noci si mangiavano col pane ed erano considerate una leccornia, perché, come ricorda il proverbio: «Pan e nose magnar de spose».

Erresse★Notte

CENTRO SPECIALIZZATO MATERASSI

SIAMO PRESENTI SOLAMENTE A
TRIESTE IN VIA MILANO 25 - TEL. 040/365040

VI INVITIAMO A DORMIRE BENE

SUI NOSTRI MATERASSI IN LATTICE NATURALE



CI TROVATE ANCHE ALLA
STAZIONE MARITTIMA
fino al 24 dicembre
con la FIERA DEL CUSCINO

PRIMA DI ACQUISTARE IL VOSTRO MATERASSO

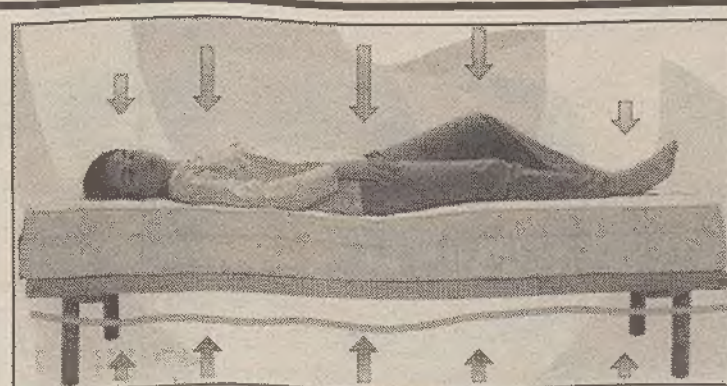
VENITE DA NOI

Qui trovate i prodotti migliori
ai migliori prezzi

Nella nostra sala prove potrete trovare
il vostro materasso ideale personalizzato
in base al vostro peso e altezza

DURANTE IL PREVENTIVO

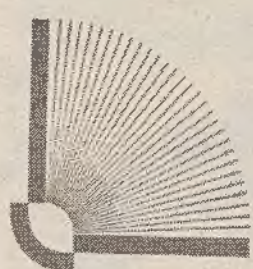
RICEVERETE UNA DOLCE SOPRESA



Vi aspettiamo anche domenica
dalle 10 alle 12.30 e dalle 16 alle 19.30

È NATALE REGALIAMOCI UN SOGNO... UN MATERASSO **by bedding**

LIBRI PER TUTTI



libreria
internazionale
Borsatti
V. DANTE 14 (ang. V. GENOVA)
Tel. 7600290

i Meridiani

Fino al 31 dicembre 1996
da L. 75.000 a L. 60.000
da L. 50.000 a L. 40.000
da L. 120.000 a L. 95.000
da L. 140.000 a L. 110.000



FONDAZIONE LORENZO VALLA

48.000 Scrittori greci e latini netto 39.000 cad.

STRENNIA RIPROPOSTA:
Italo Svevo «DIARIO PER LA FIDANZATA»
(del 1896) Ed. di lusso con custodia
solo a L. 40.000

Per bambini, ragazzi, adolescenti:
il massimo assortimento della produzione
Edizioni E. Elle EMME EDIZIONI Einaudi Ragazzi

CD ROM: Arte, Cultura,
Enciclopedie, Games, Giochi didattici, Scienza

SIAMO APERTI TUTTO DICEMBRE (escluso gg. 25-26-29) SABATI E VIGILIA DI NATALE CONTINUATO



Ricette di buona salute



«Non si deve dimenticare che le ricette culinarie più belle e più saporite, specialmente in fatto di dolci in tutta l'Istria, come nel Friuli, le davano i farmacisti e frati e monache dei diversi ordini religiosi», sottolinea il Babudri. «Nelle farmacie si manipolavano dolci, o meglio s'insegnava a manipolarli, di fattura squisita, quasi a voler dimostrare che per la salute valevan meglio le buone risultanze della cucina, che non gl'intrugli medicamentosi». «In una vecchia filza di ricette d'una farmacia istriana ho trovato - ricorda ancora il Babudri - quest'ottava a rima baciata che serve d'introduzione a una ventina di ricette per dolci fini e deliziosi:

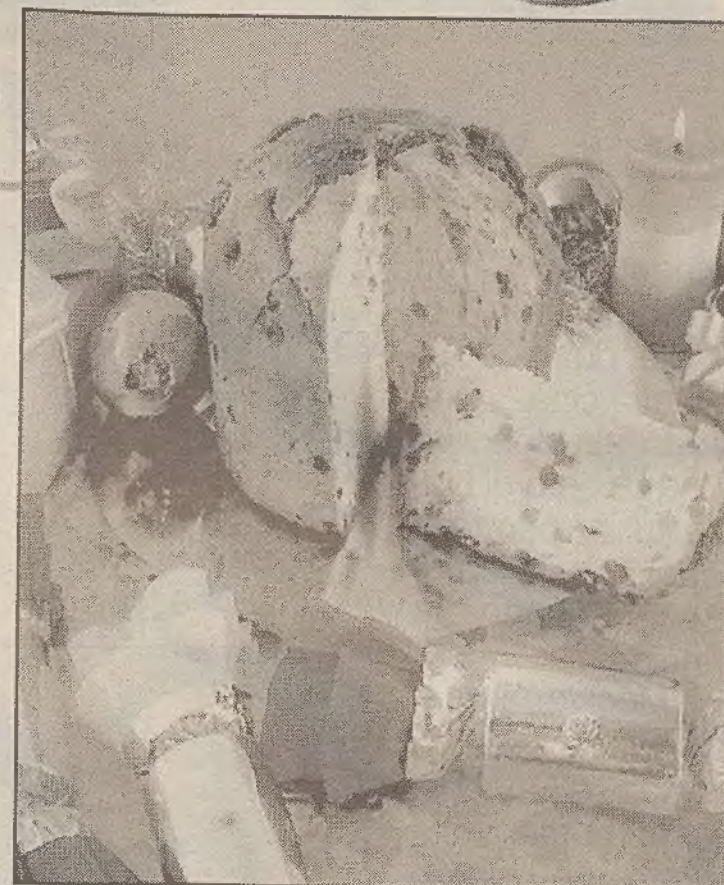
"Pinze, gubane, crostoli, rafioi savoardi e paston de rusignoi: bodizze, parpagnachi e pan spizià, pignolade, crocanti e pignocà: gritoli, marzapan e mostazzoni, con strucoli, rosade e peveroni: zontighe quatro fritole e un bigné, e de meio mai no trovarè".

«Fritole» a volontà

Tra i dolci «che son di prammatica in ogni tavola», un dolce «storico» sono le fritole. In passato, in occasione della festa della «chorte nova», cioè al momento della nomina dei nuovi ufficiali del Comune, venivano distribuite fritole a tutti i cittadini. Lo storico Cavalli ricorda che nel 1454 Caterina Chicchio,

moglie di Giovanni, comperò dell'arsenico col pretesto di sterminare i topi; invece il veleno, messo nella madia ove era contenuta la farina per fare le fritole, ebbe come vittime la suocera e la cognata della donna, che aveva insegnato al figlio a mettere il veleno «in aliquo esu vel fritolis» come ricorda appunto l'autore. «De Nadal le fritole, de Pasqua pinze e titole» ricorda

del resto un proverbio triestino e il Rosamani in proposito riporta una simpatica poesia: *Xe un dolce de casa più vecio del cuco nissun mamalucco pol dirme de no no ocori risete, no ocori programa qualunque sia mama le sa preparar. Ua passa e farina, pignoi e sedrini: e veci e bambini le brama de ver. Ne l'oiu ben caldo rontonde s'gionfete par tante balete che nuda sul mar.*



REGALI BIBBON

A completare l'assortimento sono arrivati
gli ultimi articoli da regalo per il Natale,
nuovi, originali, convenienti.
Visitateci senza impegno anche per
le consuete Porcellane e Cristallerie

a Trieste in piazza Ospedale 3, telefono 761315



UNICA
IN TUTTI I SENSI

Boutique uomo • donna • bambino

Corso Italia, 2 - tel. 365856

DOMENICA E LUNEDÌ APERTI

CAMICERIA

BOTTERI

Abbigliamento
maschile sportivo ed elegante
Camicie anche su misura

DOMENICA E LUNEDÌ APERTI

Corso Italia, 8 - tel. 631023

PRESTISSIMO NATALE...

ABBIAMO I REGALI PIÙ BELLI DEL MONDO



SPORT & SPORT

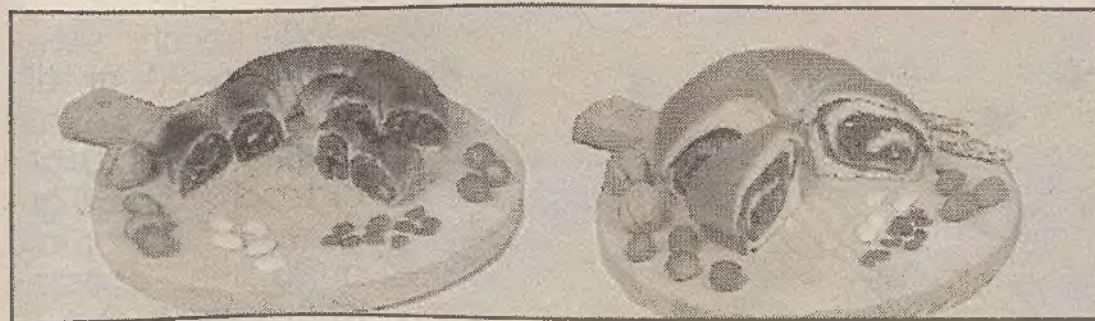
TRIESTE - VIA TORREBIANCA 22

e

Champion

U.S.A.

VIALE XX SETTEMBRE 23



Fritole 1

Una vecchia ricetta istriana di fritole, tratta dal Babudri e addirittura considerata «degnà di un Doge», ammonisce:

Impasterai una libbra grossa et do oncie (1/2 kg circa) de bon fioreto et do oncie de levà (4 deca) et quattro ovi di bona gallina, et sei sculier di zucchero con una equa dose di sale, et uva passa et pignoli et scorza di cedro inzucarata et schizze entro di naranzo, con scorze di limone grattato - et farai il levà in terrina discosta, in disparte, con quattro sculier di fioretto, che prenderai dalla massa in pria preparata, et a suo tempo mischierai le do masse, che si levino insieme - et poiché levata la massa unica sarà, gitterai in olio bollente di buon lavazo a sculierate et friggerai, et avrai fritole, inver degne di sua serenità el dose».

Fritole 2

Guido Miglia in un suo racconto ricorda con nostalgia il suo Natale in Istria: «... Mi veniva voglia di farmi anche un poco di croccante, ma mia madre non voleva

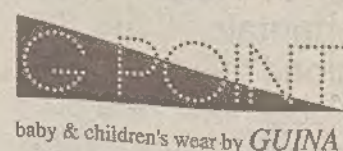


ch'io complicassi le cose, perché già in casa c'era molto da fare in quei giorni. Ricordo le fritole, il grande recipiente smaltato pieno di una pasta molle, gialliccia, in cui erano immersi i pinoli bianchi e l'uva passa: mia madre lavorava questo pastone con le sue mani morbide e ci sorri-

deva. Sul fuoco c'era l'olio bollente, metà di semi e metà d'oliva, di quello buono che le donne portavano da Dignano, da Valle e da Perci.

E quando l'olio friggeva, allora la madre metteva dentro una fetta di pane perché togliesse l'odore un po' forte dell'oliva. Io attendevo quella fetta di pane, ogni anno, e sapevo che lei me l'avrebbe messa nel piatto, ricoperta dallo zucchero.

Le fritole no, quelle non si potevano mangiare che nel giorno di Natale. Lei friggeva, era in piedi nell'ombra del focolare, sotto la napa, prendeva con il cucchiaino la pasta dolce, e con un rapido movimento della sua mano la faceva rotolare nell'olio bollente, dove la pasta si girava da sola, diventava rotonda, come per incanto, e prendeva subito un bel colore dorato. La cucina, ricordo, era piena di vapore».



SIAMO APERTI TUTTO DICEMBRE
Domeniche e Lunedì compresi

...in due passi tutto un mondo di moda...

Trieste, via Genova 12 - 21 - 23

★ **PROFUMERIA 90** ★
Via Nazionale 118 - Opicina (Ts) - Tel. 212061 ★
★ **Tanti pensiero per i regali di Natale** ★
★ **dalle 4000 in poi...** ★
★ Cofanetti PUPA • Bagnoschiama AROMI E SPEZIE e RANCÉ ★
★ Cosmesi SHISEIDO e CLARINS ★



SCUOLA DI MUSICA CINQUANTACINQUE

V. CARLI 10/a - 040/307.309

collaborazione tecnica

MUSICALI ROSSONI & Figli

e con questi regali sentirai che musica a Natale



✓ Offerte su accessori per cellulari ✓ Abbiamo un nuovo SIEMENS 56
✓ Vasta scelta di cordless omologati e anche il nuovo cordless cittadino VOCE - IT registratori digitali • Tutta la gamma di calcolatrici SHARP
Martedì e sabato continuato 9-19 - Altri 9-13 16-20 • Dom. e lun. pomeriggio aperti
Siamo presenti alla Stazione Marittima dalle 17 alle 23
CORSO ITALIA 26 - Tel. 040/765655 - Fax 040/771920

ATTENTI AL LUPO

● a BARCOLA ● tel. 040-411074 ●
(fronte Fontana Luminosa)

TUTTO PER I VOSTRI AMICI ANIMALI

La nostra esperienza a vostra disposizione

◆ Consegne a domicilio gratuite ◆



ANCHE A NATALE SFIDIAMO TUTTI... GLI SCONTI!!!
CON UN GRANDE ASSORTIMENTO DI

TAPPETI PERSIANI E KILIM

PODOBNIK

A OPICINA

IN VIA SALICI 1 ☎ 211090

Dolci Dolci Dolci

Fritole 3

«Ancora più che il minestrone di verze» ricorda Giani Stuparich, «attiravano la mia golosa curiosità i preparativi per le fritole.

Dopo aver mescolato ben bene il pastone, la nonna metteva sul fuoco una fonda padella colma d'olio d'oliva (di quel buon olio istriano di cui le zie avevano dovizia); nel bollore ella col cucchiaino versava piccoli bioccoli di quella pasta, che si gonfiavano all'istante e prendevano il color dell'oro, spandendo una deliziosa fragranza per la cucina e per tutta la casa.

Le fritole per essere buone dovevano, secondo mia nonna, essere piccole, soffici e di pasta semplice».

Un altro dolce che il Rosamani considera caratteristico della vigilia di Natale sono i «mostazzoni» fatti di «pasta dolce, dura, con mandorle pestate, per lo più in forma di rombo», e nella notte di Natale in tutta l'area orientale della regione si mangiava il poprnjak, una sorta di panpepato che nell'area istriana prendeva il nome di «parpagnachi», fatto rigorosamente con sette, nove o dodici spezie; il numero delle spezie andava rispettato in quanto faceva parte della simbologia propiziatoria beneaugurante. Gli ingredienti — tuttora usati — dei dolci natalizi ricordano infatti antiche simbologie: dentro il guscio delle nocciole si nasconde il frutto delle nostre aspettati-

ve; le spezie del panpepato rappresentano la perfezione dell'universo simboleggiato dal numero «perfetto»; il miele fin dall'antichità veniva donato agli dei. I parpagnachi si preparano pestando o macinando 30 gr di mandorle, 30 gr di noci e 30 gr di pinoli che andranno mescolati con 250 gr di miele sciolto in un pentolino a bagnomaria (va lasciato sul fuoco fino a quando sta quasi per entrare in ebollizione) e qualche cucchiaino di zucchero. Il tutto andrà ben impastato con 400 gr di farina, la scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone, 30 gr di burro, qualche pizzico di cannella, zafferano e qualche presa di pepe in polvere. Dall'impasto ben amalgamato si ricavano i



parpagnachi tagliandoli della forma preferita; per cuocerli metterli per mezz'ora in forno caldo sulla piastra unta di burro. Una rapida carrellata sui dolci tipici triestini di questo periodo dell'anno non può trascurare la «putiza» e il presnitz: ogni famiglia triestina ha la «sua» ricetta segreta e particolare per confezionare questi dolci. Anche se molti preferiscono fare acquisti nelle pasticcerie che tra-

bocciano di ogni ben di Dio, può risultare utile fornire alcune tracce culinarie.

Per il presnitz si prepara una pasta con acqua (o latte), farina, burro e sale (secondo il ricettario di Maria Stelvio la pasta del presnitz si può preparare come la pasta sfoglia o la pasta frolla o la pasta dello strudel). Una volta che la pasta è amalgamata e stesa sul tavolo vi si dispone il ripieno per il quale si utilizzano 100 gr di bi-

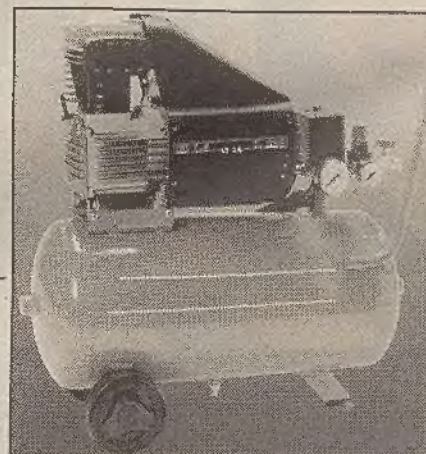
scotti secchi sbriciolati e 50 gr di cioccolata dura grattugiata, 100 gr di zucchero e 50 gr di miele, 30 gr di burro, la scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone, qualche pizzico di cannella in polvere e due chiodi di garofano, 50 gr di uvetta lasciata a bagno in un bicchierino di rum, 50 gr di cedrini, 50 gr di pinoli, 100 gr di noci sgusciate e 50 gr di nocciole, (il tutto ben tritato). Il ripieno va disposto con le mani facendo in modo che resti ben aderente alla pasta. Si arrotola bene il tutto, in modo che il rotolo non sia più grosso di un salame, poi si fa assumere al presnitz la forma di una spirale avvolta su se stessa. Si spennella con un rosso d'uovo sbattuto e si mette in forno già caldo lasciando cuocere per circa quaranta minuti, fino a che la pasta all'esterno diventa dorata.

Anche sulla putiza ci sono diverse scuole, soprattutto per quanto riguarda la pasta che, secondo alcuni, dovrebbe essere fatta come quella della pinza.

Tecno Group s.r.l.

SEDE - VIA PETRONIO 4
Z.I. NOGHERE - MUGGIA
TEL. 040/231041 - FAX 231042

CONSEGNA
A DOMICILIO
COMPRESA



REGALATI UN COMPRESSORE

CON KIT ACCESSORI **L. 299.000** fino esaurimento scorte

CENTRO VENDITA CON ASSISTENZA SPECIALIZZATA
DI OGNI MARCA E TIPO

Per la pasta gli ingredienti necessari sono 500 gr di farina, 4 uova, 50 gr di burro, 120 gr di zucchero, 1/2 bicchiere di latte, 50 gr di lievito di birra, un pizzico di sale e la scorza di 1 limone. Si scioglie il lievito in un dito di latte intiepidito e lo si versa in un impasto fatto con metà della farina e metà



dello zucchero disponibili. Si lascia lievitare e poi si uniscono il burro lasciato ammorbidire, il resto della farina e dello zucchero, il latte, la scorza

grattugiata del limone e, uno alla volta, le uova. Amalgamato bene l'impasto, lo si tira piuttosto sottile dandogli la forma di un rettangolo. Per il ripieno servono 50 gr di noci e 50 gr di nocciole (pesate sgucciate), 50 gr di cioccolata, 50 gr di uvetta, 50 gr di pangrattato, la scorza di 1 arancia, 50 gr

di zucchero, 30 gr di burro, poco latte e 1/2 bicchiere di rum. Si lasciano a bagno le uvette nel

rum; mentre la cioccolata si sta sciogliendo a bagnomaria si tritano finemente le noci e le

nocciole; poi si rosola il pangrattato nel burro. Si mescolano insieme tutti gli ingredienti in modo che il ripieno risulti piuttosto umido e quindi lo si dispone sulla pasta tirata. Si arrotola bene il tutto come per fare un lungo salame che si arrotola su se stesso, prima di cuocere per un'ora in forno a fuoco medio.



**Una volta,
alla vigilia
di Natale...**



Il giorno della vigilia di Natale i venditori ambulanti erano a Trieste più numerosi del solito e cercavano di arro-

tondare i loro guadagni approfittando dell'euforia dell'attesa della festa; si vendevano caldaroste e rape les-

se; le pancogole offrivano il loro pane caldo e dalla campagna qualcuno veniva anche a vendere le *sardele*

salade nel barile; nei negozi si vendevano mostarda fina, frutti canditi di prima qualità, salsicce e zamponi e soprattutto il mandorlato goriziano. A Natale infatti «*se magna el mandolato*» ricorda il Lorenzutti nella sua raccolta di usanze triestine della seconda metà dell'Ottocento e sottolinea che «oltre al mandolato duro, se ga anca quel de Bene-

vento, che xe tene-ro che anca ai veci no ghe xe difficile de mastigar». La sera della Vigilia si stava in casa tutti insieme a giocare alla tombola o al gioco dell'oca, aspettando l'ora per andare alla Messa di mezzanotte a San Giusto; al ritorno si mangiavano le tripe fumanti, magari facendo sosta in qualche osteria che restava aperta

per l'occasione, e a casa si trovavano di sicuro le *frittole*.

Per le strade di Trieste la vigilia di Natale si spandeva profumo di pesce e di verze: «La nonna Eufrazia, da buona lussignana, aveva già predisposto per il pesce che doveva arrivare da Parenzo» ricorda Giani Stuparich.

«La vigilia di Natale non potevano mancare il minestrone di verze col soffritto di calamari, le sogliole e le frittelle». E ricordatevi che, per garantirsi salute e prosperità, la vigilia di Natale vanno mangiate anche le mele, rotonde come il mondo...

ARREDAMENTI

LANZA

S.s. 202 - Bivio Prosecco (uscita autostrada Prosecco)
TRIESTE - Tel. 040/225498 - 225785

IDEE NUOVE PER I TUOI REGALI DI NATALE

Proposte e occasioni per la casa • Piumini
Tovaglie • Cuscineria • Attrezzi da camino
Porta Cd • Kit per ufficio e per la casa e... altro ancora

INOLTRE AL PRIMO PIANO LE MIGLIORI OCCASIONI D'ARREDAMENTO

DOMENICA APERTO	LUNEDÌ APERTO
Ore 10 - 13.00	Ore 9 - 12.30
Ore 15 - 19.00	Ore 15 - 19.00

I cappotti e le maglie dall'Islanda

Dall'Austria le giacche in lana cotta

Knitter's Company
ISLANDIA
Islandia

Kitz-pickler
Giacche e sportwear

BE
BELFE & BELFE

ABBIGLIAMENTO

PODOBNIK

OPICINA - VIA SALICI 1 ☎ 211090

E' RITORNATO IL TRADIZIONALE
LUNA PARK
DI NATALE



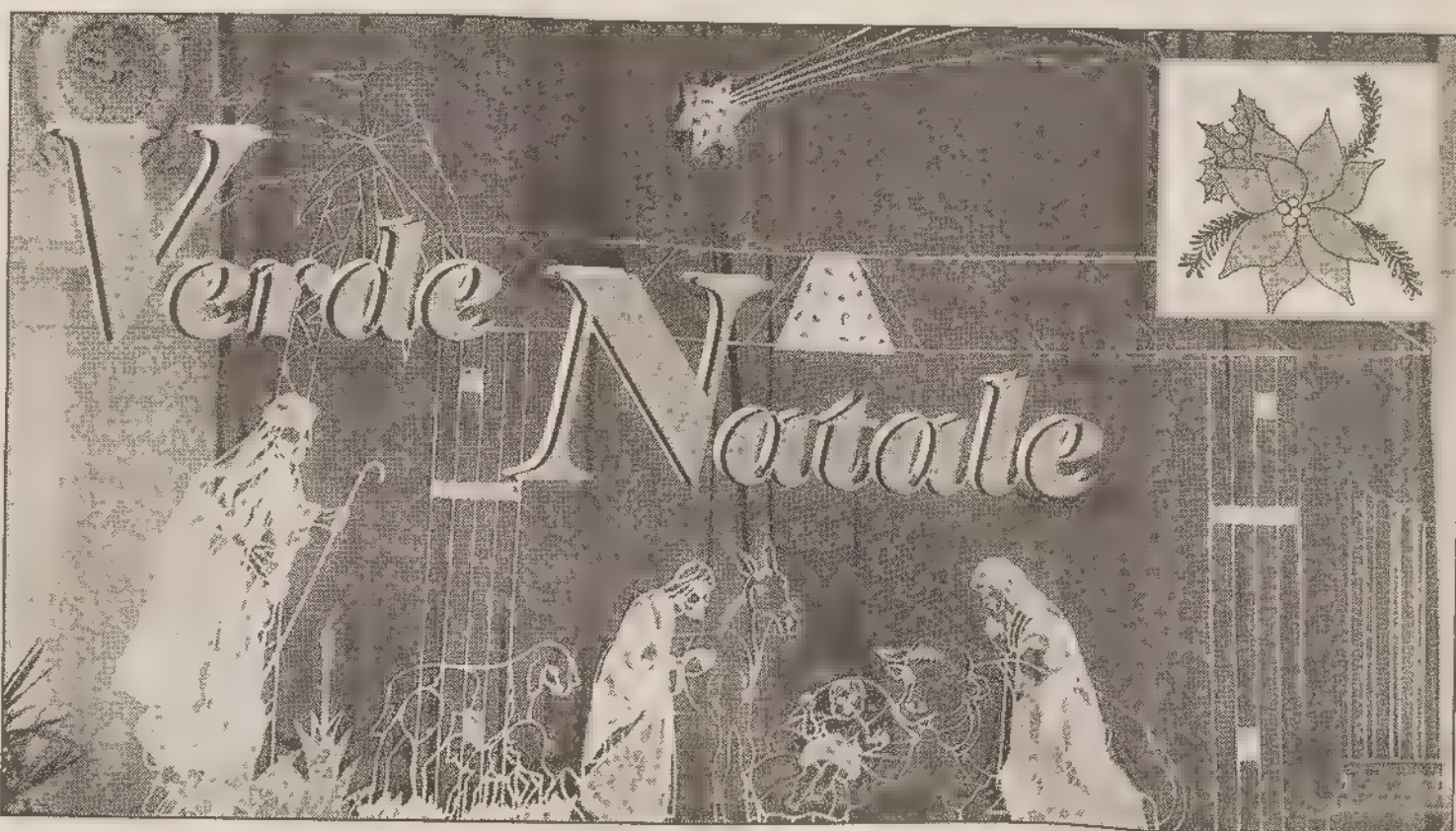
TRIESTE - VALMAURA (Zona stadio Rocco)



I tre re Nei giorni prima del Natale i ragazzi si riunivano in gruppetti e giravano per i quartieri di Trieste, bussando alle porte pronti a cantare la famosa canzone de «I tre re» per guadagnarsi la mancia:

Noi semo i tre Re
vignudi da l'Oriente
per adorar Gesù.
Gesù Bambino i' nassi
con tanta povertà,
né fisse né fasse
né fogo per scaldarse.
Sant'Ana sospira
perché xe nato al mondo
el nostro Redentor.
Canta, canta rosa e fior
che xe nato nostro Signor.
El xe nato a Betleme
tra de un bue e un asinelo.
Cossa portè in quel cestelo?
Una fassa e un paniselo
per infassare Gesù belo,
Gesù belo, Giusepe e Maria
tuti quanti in compagnia.
A chi che la sa e a chi che la canta,
Dio ghe daghi la gloria santa.
Se ghe piasarà ai signori
tornaremo un altro ano.
Viva, viva 'l novo de l'ano.

Se, dopo aver cantato la canzone, i ragazzi riuscivano ad avere qualche soldo aggiungevano un augurio: «Tanti busi nel criel, tanti Angeli ve porti in ziel»; se invece, neppure in questi giorni di festa gli animi erano generosi, concludevano la filastrocca dicendo: «Tanti ciodi su la porta, tanti diavoli che ve porta».



In occasione del Natale da sempre in tutte le case c'è almeno una pianta a simboleggiare la continuità della vita nel grigio clima invernale; piante verdi o fiorite vengono donate agli amici e ai parenti in quasi tutti i Paesi. Anche da noi (provenienti dagli Stati Uniti), si è diffusa in questi ultimi anni l'abitudine di regalare la «Stella di Natale» della famiglia delle Euforbiacee, una pianta che con le sue spate rosse disposte a stella sembra quasi ricordare la rinascita del fuoco e della luce. La pianta fu scoperta dagli spagnoli di Cortès già

nel 1520; infatti faceva parte dei fiori e dei frutti che gli atzechi portavano a Montezuma; ma appena nel 1825 l'ambasciatore degli Stati Uniti in Messico, Robert Poinsett, ne portò in patria alcuni esemplari e i botanici la chiamarono in suo onore «Poinsettia pulcherrima». Nei paesi germanici si regalano pigne naturali dipinte preferibilmente in oro (usanza che pare derivi dall'antica credenza che il profumo della resina bruciata allontanasse i gnomi e streghe); nei Paesi Bassi la notte della vigilia si bruciano rami di mirto; negli

Stati Uniti impazza il vischio. Mazzi composti di rami di vischio, agrifoglio, abete e pungitopo (che un tempo nelle nostre campagne era utilizzato



dai contadini per allontanare i topi dal grano steso sull'aia) sono anche in Italia augurio di felicità e di benessere.

LA ROSA DI NATALE

Con il nome di «rosa di Natale» viene comunemente chiamato l'*Helleborus niger*, una pianta sempreverde delle Ranunculacee che fiorisce in inverno da dicembre in poi; i suoi fiori bianchi hanno sfumature dorate e simboleggiano l'alba e il sole del nuovo solstizio. Narra una leggenda che quando i Re Magi giunsero con i loro doni presso la grotta di Betlemme, una povera pastorella che si trovava nei pressi si mise a piangere perché non aveva nulla da donare al Bambino e dalle sue lacrime sboc-

Stai pensando a un regalo?

Pensa a Gold Market



Aperti
tutte le domeniche
e i lunedì
di dicembre

Favolose opportunità per un NATALE TUTTO D'ORO

A Trieste solo in via Mazzini 9/E

Ingresso libero - Tutto da vedere - Prezzi esposti

ciarono improvvisamente le «rose di Natale» che lei raccolse e donò a Gesù.

L'AGRIFOGLIO E IL PUNGITOPO

Gli antichi romani durante le feste in onore di Saturno che si svolgevano in occasione del solstizio d'inverno portavano addosso, a mo' di talismano, rametti di agrifoglio: le sue foglie sempreverdi indicavano infatti durata e prosperità; inoltre, con le loro spine simboleggiavano una possibilità di difesa contro i pericoli esterni. So-

prattutto in campagna nei paesi germanici ramoscelli di agrifoglio venivano appesi sulle porte delle stalle per allontanare i malefici e propiziare la fertilità degli animali. I latini lo chiamavano *acrifolium* (da *acer* che significava acuto, aspro e *folium*, ovvero foglia); ma in francone l'agrifoglio si diceva *huliz*

e da questo vocabolo è derivato sia il termine francese *houx*, sia l'inglese *holly* (Hollywood quindi non è altro che un bosco di agrifogli).

Il pungitopo, dal nome scientifico *Ruscus aculeatus*, è un arbusto sempreverde con false foglie spinose assai dure; le sue bacche rosse maturano alla fine dell'autunno. Una leggenda racconta che in un bosco due leprotti fossero usciti per cercare del cibo; un lupo stava per catturarli, ma una pianta dalle foglie spinose chiese

a un topo che passava nei dintorni di avvisare i leprotti del pericolo e di farli ricoverare dentro i suoi rami. Così avvenne e il lupo cercò inutilmente di divorare i leprotti, ferendosi e graffiandosi con le spine delle foglie. La mattina seguente il pungitopo era fiorito di bacche rosse, simbolo delle gocce di sangue del lupo.



IL PANETTONE

Il panettone è «un pane di frumento addobbato con burro, uova e zucchero e uva passa o sultana; grande di una o più libbre sogliamo farlo soltanto per Natale», ricorda il Cherubini nel suo Vocabolario milanese-italiano. Il tradizionale panettone milanese era abbastanza diverso dal panettone che oggi acquistiamo confezionato per le feste natalizie; praticamente era un grosso pane che andava preparato solo dalla padrona di casa che, prima di cuocerlo in forno, incideva col coltello una croce in segno di benedizione. Il grosso pane veni-

va consumato in occasione della cerimonia del «zocco», ovvero del ceppo. Una leggenda sostiene che un giovane di nobile casato si fosse innamorato della figlia di un fornaio; ma la differenza

tra le classi sociali dei due innamorati ostacolava la storia d'amore: Ughetto per amore di Adalgisa si fece assumere come garzone al forno e, per migliorare gli affari del padre dell'amata provò ad aggiungere prima del burro e dello zucchero: il «pane dell'Adalgisa» ebbe un successo enorme. Poi Ughetto aggiunse anche

delle uova, dei pezzetti di cedro e dell'uva sultanina. I milanesi facevano la fila per acquistare il «pan-de-ton». Era nato il panettone e Ughetto e Adalgisa grazie al successo del pane dolce riuscirono a coronare il loro sogno d'amore.

IL CEPPO NATALIZIO

In passato era assai viva la tradizione del ceppo natalizio, che ormai rimane perlopiù solo come simbolo nel caratteristico dolce natalizio. Il ceppo ricordava l'albero della scienza del bene e del male che Dio aveva messo nel Paradiso terrestre; dopo il pec-



cato originale quest'albero diventò l'albero della colpa, che andava simbolicamente ogni anno consumata dal fuoco purificatore.

In un trattato del Seicento si legge che «il metter ceppo e abbrugiarsi quel legno o zocco, come diciamo, più grosso e grande del solito, significa che Cristo volle nascere in terra per distruggere gli idoli e superstizioni de' gentili, illuminando e purgando i petti degli uomini con la verità del suo santissimo Natale». Il ciocco, per scaldare il Bambino Gesù, doveva essere abbastanza grosso per bruciare tutta la notte, ma senza consumarsi del tutto, perché andava acceso ogni notte fino all'Epifania, per portare fortuna. I giovani percuotevano il ceppo per ricavarne dei presagi: Tante erano le faville che volavano via tanti erano gli anni che restavano da vivere. Nel Goriziano era assai diffusa la consuetudine di bruciare nel fogolar un pezzo di legno (il zocco o la zoca): i resti carbonizzati del legno bruciato la notte di Natale venivano conservati come auspicio beneaugurante per il nuovo anno.



Kathrin Dress

Linda e Liliana

solo a Roiano
vi aspettano con le nuove collezioni
autunno-inverno
e l'esclusiva maglieria

MUSETTI

Cogliamo l'occasione per augurare
all'affezionata clientela
un Buon Natale
e un Felice Anno Nuovo

TRIESTE - PIAZZA TRA I RIVI 1
TEL. 040/417182

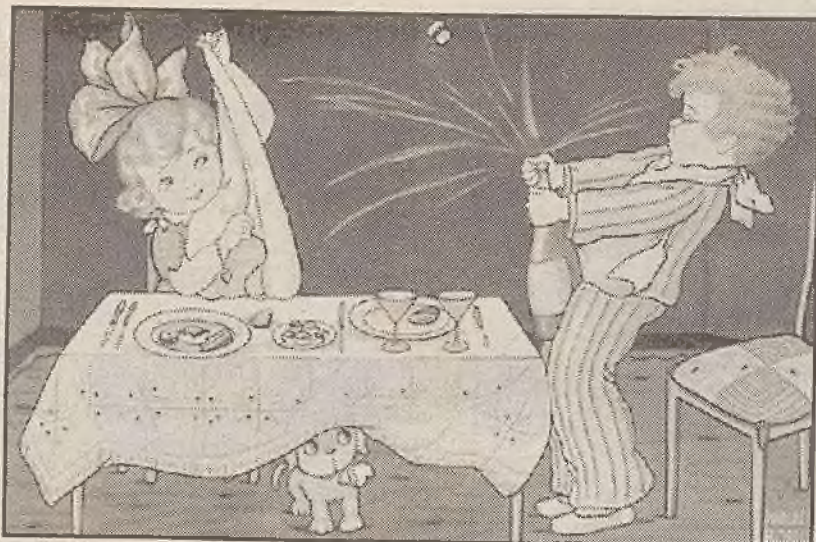
I menu' della tradizione

La vigilia di Natale un tempo era giorno di digiuno, o almeno di astinenza da uova e carne. Un po' di caffè a colazione, a pranzo una

«panada col lavano» oppure «pasta con le sardele» e, per chi non riusciva proprio a resistere alla «fame», c'erano «bussolai» bagnati nel vino. E null'altro fino a cena.

Chi vuole preparare una cena della vigilia semplice, raffinata e all'insegna della tradizione, può cimentarsi a preparare la pasta fatta in casa da accompagnare con sardelle sotto sale; come piatto di mezzo è perfetto il branzino (la tradizione lo vuole semplicemente bollito) e per concludere una fetta di panettone.

Naturalmente i più golosi aspetteranno il Natale sgranocchiando Pezzi di torrone o gustando qualche fetta di putizza, magari mentre stanno giocan-



do a tombola! Per preparare i **Bigoli con le sardele** si lavano sott'acqua corrente una ventina di sardine sotto sale che poi vanno disliscate e lasciate a bagno in acqua o latte per un'ora. Si tritano finemente alcuni spicchi d'aglio e prezzemolo e li si rosolano in olio e

qua bollente si cuoce la pasta al dente (senza aggiungere sale); scolata, si condisce con la salsa di «sardele». Invece del classico **branzino** bollito si può preparare come piatto di mezzo il branzino al sale. Il pesce va pulito senza squamarlo e facendo attenzione a non romperlo. Si



burro; dopo aver scolato e schiacciato le sardine in modo da ridurle quasi a poltiglia le si mette a cuocere nel soffritto. In una pentola piena d'ac-

ricopre il fondo di una teglia da forno con sale grosso dello spessore di circa 1 centimetro; vi si adagia il pesce e lo si ricopre di sale, sempre per

almeno un centimetro di spessore. Si mette in forno preriscaldato ad alta temperatura e si cuoce per circa 20 minuti. La crosta di sale va spaccata in tavola; il branzino si serve, dopo avergli tolto la pelle, condito con olio extra vergine d'oliva.

Per il pranzo di Natale, soprattutto se in quest'occasione si riuniscono tutti i familiari, è bello rinvolvere la tradizione preparando, dopo il tradizionale riso in brodo, un piatto che da solo «fa» Natale: il **tacchino ripieno**.

Questi sono gli ingredienti necessari: un bel tacchino (fatevelo preparare in macelleria già dissossato - tranne le ali e le cosce - e con lo stomaco aperto; fatevi salvare i fegatini) qualche fetta di pane, un bicchiere di latte, 250 gr di castagne, 4 salsicce, 2 uova, 1 bicchiere di vino bianco secco, sale, pepe, olio, burro.

Prima di tutto mettere a bagno nel latte il pane senza crosta, arrostiti le castagne private della loro pellicina, dorare nel burro i

fegatini tritati. Preparare il ripieno amalgamando il pane ben strizzato, le castagne tritate, le salsicce senza pelle e sbriciolate, le uova, il vino, sale e pepe. Farcire lo stomaco del tacchi-

na. Un tempo a Trieste i negozi restavano addirittura aperti il primo giorno dell'anno per ricevere «i auguri de bon principio» da spazzini o portalettere e dar loro la mancia, «bona-



no facendo attenzione a non riempirlo troppo e cucirlo con il filo di rete. Cuocere in forno in una teglia unta di olio e burro per almeno un'ora.

La «bonaman»

A Capodanno vige nell'area giuliana l'usanza della bonaman, che in pratica può essere considerata una continuazione dell'antico rito romano delle «strenne»: e ricevere una sostanziosa «bonaman» il primo dell'anno è un auspicio di fortuna.

man» appunto che viene ricordata anche in questa filastrocca di Capodanno.

L'ano novo
ecolo qua,
cara la mama,
caro el papà,
no ghe vol ciacole,
ghe vol quatrini,
fora la borsa,
e dentro i fiorini.
Insieme a tuti
speto doman
che l'ano novo
'l scominzierà.
Salute, bori
e tanto gran,
ma prepareme
la «bona man».

Dopo il successo ottenuto l'anno scorso anche quest'anno

tommasini

organizza **VENERDÌ 20 DICEMBRE**
in collaborazione con **NORDICA**
e **«KASTLE»** una giornata
con un consulente tecnico nazionale

Audiocar System srl

NUOVO DECT PHILIPS

TECNOLOGIA
DIGITALE

IL VOSTRO TELEFONO
SENZA FILI
UTILIZZABILE IN TUTTA
LA CITTA'

L. 499.000
IVA INCLUSA

VIA FOSCOLO 10/b - 12/a
Tel. 040/638514 - Fax 040/638204



P O R T

TRIESTE

Via Mazzini
37-39

Tel. 631365



Bomboniere

Viola

Viale D'Annunzio 12

Per regalare, annunciare,
ricordare, festeggiare
e... perché no?

PER SPOSARSI

... La tradizione continua...

Nuovo Punto Vendita
Corso Italia 9 (Galleria Rossoni)
CONFETTI • DOLCIUMI • REGALI

Questo diamante aspetta solo te.



Un diamante è per sempre
De Beers

IL TUO SOLITARIO LO TROVI DA:

*Laurenti
Stigliani* 
a Trieste dal 1919

IN LARGO SANTORIO 4 E VIA GINNASTICA 7
PASSA DA NOI RICEVERAI "LA GUIDA DEI DIAMANTI"

Il segreto dei REGALI di
NATALE
FARNE TANTI e SPENDERE POCO

da 50 anni alle

PELLETTERIE
CATTARUZZA

Via BATTISTI 13 - viale XX SETTEMBRE 16

Lady Borsa

via CARDUCCI 24

A tutti tanti cari auguri di Buone Feste